

Societat i alimentació a l'època medieval. El Vallès Oriental (segles X-XI)

97

Ponències
Anuari del
Centre d'Estudis
de Granollers
1999

Resum: *La història de l'alimentació és un dels temes de moda en el medievalisme més recent. L'alimentació és un mitjà per conèixer millor la societat medieval. Les transformacions que van produir-se a la societat després de l'any mil i que van configurar un sistema social que anomenem feudalisme es poden observar des del prisma dels hàbits alimentaris. Així mateix, els gustos de la nova aristocràcia feudal en l'aspecte alimentari van impulsar canvis importants en la producció i en el paisatge. Per tant, més enllà de la curiositat pels gustos gastronòmics del passat, l'estudi de l'alimentació medieval ofereix una nova perspectiva per comprendre la societat feudal.*

1. Introducció

La història de l'alimentació és un dels grans temes d'actualitat científica en el món del medievalisme. Des de fa uns anys els treballs sobre l'alimentació medieval s'estan prodigant, amb la finalitat de conèixer millor aquesta faceta de la cultura medieval. No obstant això, el tema no és absolutament nou. Es poden citar una bona quantitat d'antecedents, alguns força llunyans en el temps i altres més recents, que van encetar diferents línies d'investigació¹. Darrerament, des d'Itàlia la temàtica ha tingut una bona embranzida, especialment a partir del treball de les fonts literàries, però també vinculant l'alimentació medieval amb l'anàlisi de la realitat social i de l'estudi de l'espai². A Catalunya hi ha un corrent d'investigació sobre l'alimentació medie-

¹ Vegeu un bon estat de la qüestió entorn de la investigació sobre la història de l'alimentació a Riera, A.: «Antecedents i rerefons d'un col·loqui d'història de l'alimentació» a *Ir Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana. Quaderns de l'Institut d'Estudis Ilerdencs*, núm. 8, Lleida, 1995, pàg. 7-20.

² Encara que no són els únics, podem citar els treballs de M. Montanari i B. Andreolli. Del primer cal destacar, entre d'altres: *Alimentazione e cultura nel medioevo*, Roma, 1988 i *El hambre y la abundancia*, Barcelona, 1993.

val, que està portant a terme una important tasca de recerca, plasmada en congressos i publicacions³.

El desenvolupament de la història de l'alimentació es beneficia de l'orientació que des de fa un temps els arqueòlegs fan del treball de camp. L'anàlisi de les restes d'animals (zooarqueologia) i de les restes de vegetals (palinologia i antracologia) ofereixen un ventall de dades d'incalculable valor per a la interpretació dels components alimentaris de les diverses capes de la societat medieval, en els seus diferents períodes⁴.

La història de l'alimentació no és només la història dels gustos gastronòmics. La història de l'alimentació representa un nou enfocament de l'anàlisi de les societats.

No es tracta d'una temàtica innovadora que s'ha d'agregar al que ja es coneix sobre la societat, l'economia i la cultura del passat, sinó que ofereix una nova perspectiva de com conèixer millor els processos interns que van transformar la societat medieval, de com va esdevenir triomfant la societat feudal i de com el feudalisme va modelar alguns costums que fins ara hem considerat atàvics.

La història de l'alimentació és també història social, perquè ajuda a entendre millor la relació entre els processos econòmics i la realitat social. Concretament, en l'època medieval, els gustos alimentaris d'una minoria dominant van definir un tipus de producció que després aquesta minoria s'apropriava, encara que mitjançant circuits que van ser cada cop més complexos, a mesura que va passar el temps.

Explicat d'una altra manera, fins ara els historiadors s'han fixat en com es distribuïa la producció: de si hi havia excedent i de com aquest era distribuït o apropiat. En canvi, cal considerar que a les societats jerarquitzades (com seria la feudal) el tipus de producció

³ L'escola catalana gira entorn del treball de recerca que porta a terme A. Riera («Sistemes alimentaris i estructuració social a la Catalunya de l'alta edat mitjana» a *Alimentació i societat a la Catalunya medieval. Anuario de Estudios Sociales*, vol. 20, Barcelona, 1988, pàg. 1-26, i «Els sistemes alimentaris medievals a Catalunya» a *Menjar a Catalunya*, Barcelona, 1997, entre d'altres). Un important col·loqui es va fer a Lleida i les seves actes publicades: *Ir Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana. Quaderns de l'Institut d'Estudis Ilerdencs*, núm. 8 i 9, Lleida, 1995.

⁴ Sobre els treballs d'arqueobotànica, vegeu els treballs de S. Riera i J.M. Palet, per exemple, «Landscape dynamics from iberian-roman (2nd-1st century BC) to early medieval times (12th century) in the Montjuïc-El Port Sector (Plain of Barcelona, EN Iberian Peninsula)» a *Archeologia Medievale*, vol. 21, 1994, pàg. 181-194.

(quins productes —animals i vegetals— es cultiven o crien, en quina quantitat i amb quina freqüència) era determinat també, directament o indirecta, per la voluntat (inconscient o premeditada) de la minoria dominant, en gran part a causa dels seus gustos alimentaris, que podien convertir la seva imposició en costum⁵.

En aquest context, la història de l'alimentació ens facilita un bon punt de partida per conèixer els processos econòmics i, per extensió, la totalitat del sistema de la societat medieval.

2. Objectius i metodologia

El que es pretén amb la investigació sobre el que anomenem l'alimentació medieval és conèixer la vinculació entre la producció, els factors socials que influeixen en aquesta producció i els gustos alimentaris. Es tracta d'estudiar l'alimentació, com a fenomen econòmic; no els valors culturals (gastronomia), ni bromatològics (aspectes nutricionals). Per tant, les fonts d'informació han de ser les mateixes que les que alimenten els estudis econòmics: els documents notariais. Els aspectes importants que cal cercar en aquestes fonts són la producció pagesa (a partir de les descripcions d'alous), el paisatge agrari (a partir de les descripcions dels alous i de l'anàlisi de les fórmules diplomàtiques), les rendes que es pagaven als senyors (a partir dels contractes d'establiment i altres semblants) i els inventaris de despeses senyorials.

Aquestes fonts ofereixen l'oportunitat d'analitzar la dieta senyorial i la dieta pagesa. La divisió de la societat en dos grans grups té com a objectiu estudiar el tipus de dieta predominant en cada cas i la possible evolució en els gustos, tenint en compte que els gustos alimentaris es podien veure influïts per imposicions o canvis socials.

La informació que hi ha disponible sobre el Vallès Oriental en el marc temporal que va des del segle X al XII és suficientment nombrosa i rica com per convertir la comarca en un bon camp d'estudi. El Vallès Oriental és un bon marc territorial, encara que no per posseir una documentació excepcional. La base documental de

⁵ Vegeu, Vilaginés, J.: *La implantació del feudalisme a la societat del Vallès Oriental. Segles X-XII. Espai, alimentació, producció i societat*, tesi doctoral inèdita, Universitat de Barcelona, 1999.

la comarca és rica, però no especialment remarcable pel que fa al tema. No obstant això, permet fer un bon treball de recerca i fa possible un estudi més coherent, perquè es treballa sobre un àmbit territorial homogeni.

3. Alimentació i societat abans de l'any 1000

3 a. L'economia i la dieta pagesa

La societat del Vallès prefeudal estava formada per petites comunitats (*villae*), compostes per poques famílies que tenien en propietat petites parcel·les de terra, en les quals cultivaven sobretot ordi. Vivien en habitatges molt fràgils, elaborats de pedra, fusta i tova, i coberts de palla i branques⁶. Al costat dels habitatges hi havia una cort per a un petit ramat, especialment format per ovelles i cabres. A prop de la casa els habitants hi tenien un hort i també, repartides pel terme, petites feixes amb vinyes. L'espai habitat era divers, amb parcel·les disperses, moltes en guaret (ermes); igualment els habitatges estaven repartits pel terme i donaven lloc a un hàbitat força dispers. Entre els camps cultivats i a les àrees més allunyades dels llocs habitats hi havia àrees ermes, anomenades garrigues. Les àrees ermes eren terres que es podien cultivar ocasionalment, perquè és molt probable que es practiqués el sistema de cultiu per artifatge, que suposava artigar i cultivar, per abandonar poc després la terra. Finalment quedava l'àrea dels prats i pastures, probablement de possessió col·lectiva de la comunitat, i els boscos (*silvas*), presumiblement d'espècies glandíferes (alzines i roures).

La pagesia gaudia d'un eina rudimentari i practicava tècniques agràries primitives. Les rotacions eren llargues. Però la pràctica agrària estava relacionada amb un sistema econòmic coherent per cobrir les necessitats bàsiques en una societat en la qual l'intercanvi econòmic era poc important. Les àrees ermes podien ser usades de forma periòdica per al cultiu, mentrestant, podien servir per subministrar altra mena de beneficis als pagesos (baies, fusta,

⁶ Un exemple de la descripció de l'hàbitat de l'època: «est casas ·iii· una terrada et alia palgiza cum solo et superposito... et orto cum arboribus et pomiferis et ipsa terra», de Rius, J., *Cartulario de Sant Cugat* (CSC), vol. 1, doc. 46 (956).

llenya, caça, mel, aglans, etc.). La silvicultura i, amb menys importància, la caça eren pràctiques que esdevenien importants en l'economia local. En males anyades podien esdevenir una solució d'urgència a la desfeta agrària. Per altra banda, la cria d'una petita cabana complementava l'economia autosuficient del pagès altomedieval. Els ovicàprids (ovelles i cabres) eren els animals ideals per criar, perquè s'adaptaven fàcilment a una economia de pastoreig i oferien productes útils als pagesos (derivats lactis i llana). La presència d'ovicàprids està documentada en jaciments arqueològics i a la documentació⁷. Les famílies que s'ho podien permetre criaven porcs i les més riques tenien vaques i bous, aquests per llaurar. La ramaderia de pastoreig implicava l'existència de prats i pastures i d'una certa organització vilatana, per tal de disposar trasllats estacionals dels ramats dels pagesos i coordinar les feines dels prats.

Segons aquest panorama econòmic, la dieta pagesa era frugal, bàsicament vegetariana i diversa. L'economia d'autosuficiència que es practicava buscava la diversitat per poder fer front al fracàs d'alguna de les fonts d'aliments. La cerealicultura, tot i ser important, no era l'única base de l'alimentació. L'ordi es preferia al blat, perquè era més resistent i de més fàcil cultiu. De l'ordi es feien farinetes o coques («placentas»). Sabem que també es plantaven lleguminoses, concretament faves, als horts o a les terres properes a la casa⁸.

Els horts, on hi podien haver arbres fruiters, nodrien d'hortalisses i de fruites. De les fruites cal destacar les pomes, ja que els pomers («pomiferos») eren els arbres que menor quantitat d'atencions exigien. El raïm, obtingut dels emparrats i dels ceps, complementava l'aportació de fruites. No obstant això, del raïm sobretot es feia vi, com demostren la freqüència d'eines relacionades amb el procés de vinificació que apareixen a la documentació.

Els ramats produïen formatge i llet. Ocasionalment, quan es sacrificava algun animal, de carn. Els animals que servien per subministrar carn eren els porcs. Probablement, els porcs es sacrificaven joves. El consum carni era possiblement poc important

⁷ Vegeu Buxó, D.: «Estudi de la fauna del jaciment de Sant Miquel de la Vall» a *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, núm. 7 i 8, 1986/87, pàg. 357-399.

⁸ Al políptic de béns i censos de Vilamajor (955) hi ha algunes rendes en faves: Mundó, A. M.: «El políptic de béns i censos de Sant Pere de Vilamajor» a *Circular del Archivo histórico y museo Fidel Fita*, núm. 9, 1961, pàg. 48-67.

i aquells que en podien gaudir es podien considerar privilegiats. Les restes de peces de caça no solen aparèixer als jaciments arqueològics pagesos, tot i que la lògica fa pensar que podien representar una aportació nutricional important, especialment en èpoques d'escassetat. La silvicultura oferia la possibilitat d'obtenir fruits silvestres del bosc i de les àrees ermes: baies, tòfones, mel, aglans (que també consumien els humans), bolets...

La pagesia menjava pocs cops al dia i molt probablement cuinava en un tipus de recipient de terrissa⁹ una barreja bullida on hi hauria cereals, verdures, lleguminoses i, ocasionalment, trossos de carn o llard, semblant a algun plat tradicional mediterrani, com la polenta o l'escudella. La dieta pagesa era producte d'una economia característica, adaptada a les circumstàncies d'una societat que havia de ser autosuficient. L'economia pagesa també quedava definida per una sèrie de circumstàncies jurídiques i socials. La llibertat i la propietat permetien al pagès prescindir de pràctiques agràries que exigien esforços i que no garantien bons resultats sempre. El pagès, que podia decidir la seva estratègia alimentària, buscava la seguretat en la varietat, i evitava esmerçar excessius esforços en la pràctica agrària. Això mantenia el seu nivell de vida en el llindar de la precarietat. Per altra banda, els espais d'ús comú, no reconeguts jurídicament, però existents a la pràctica, facilitaven la difusió de la ramaderia de pastoreig.

Quan aquestes circumstàncies (llibertat jurídica, propietat pagesa i disponibilitat d'espais comuns) canvien, amb la implantació de la societat feudal, l'economia pagesa es transformarà necessàriament.

3 b. L'economia i la dieta dels poderosos

L'aristocràcia prefeudal era poc nombrosa. No ens han arribat gaires documents relacionats amb les classes privilegiades del Vallès Oriental d'abans de l'any 1000. No obstant això, es poden fer analogies amb altres contrades, concretament amb la comarca d'Osona. Allà els grans potentats disposaven de patrimoni terrer, però també nombrosa quantitat de caps de bestiar. Els testaments ens ho demostren. Molt probablement els ramats dels senyors formaven el gruix del bestiar que recorrien els itineraris

⁹ Està documentada arqueològicament un tipus característic de recipients, de terrissa grisa, en el segle X: Ollich, J.: «Ceràmica, construcció i mineria» a *Història de Catalunya*, vol. 2, pàg. 214-215.

transhumants, des de la vall a les muntanyes de les rodalies, especialment del Montseny. Alguns topònims de la rodalia i alguns indicis documentals permeten deduir-ho¹⁰. La importància del bestiar en el patrimoni aristocràtic explicaria l'extensió de les àrees de pastura que la palinologia i la documentació evidencien.

Els ramats senyorials eren principalment d'ovicàprids, però també d'altres espècies i, especialment, de porcs. El porc és un animal criat per al sacrifici, mentre que ovelles cabres i vaques poden servir per obtenir altra mena d'aliments i productes. La quantitat i els tipus d'espècies fan pensar en una dieta en què la carn devia ser abundant. L'alimentació senyorial preferia l'alimentació càrnia, més que la vegetal. Es tractava de costums alimentaris que s'havien adoptat dels pobles bàrbars invasors, que difongueren entre les classes elevades la preferència per l'abundància i per la carn en l'alimentació¹¹. Era una dieta que s'obtenia de la possessió i cria de grans ramats. No obstant això, la tradició mediterrània es degué conservar també amb el cultiu de cereals i de vinyes, els quals abunden entre la documentació senyorial del segle X. Probablement, la poca disponibilitat de mà d'obra (poca població lliure sotmesa i pocs esclaus) van fer optar els senyors per la ramaderia com a activitat econòmica. Els seus ingressos es completaven amb els derivats de la recaptació de serveis i impostos públics, provinents de l'exercici de càrrecs de l'administració (vescomtes, veguers, càrrecs eclesiàstics, jutges, etc.).

Segons el que hem vist, l'alimentació de les classes inferiors i de les dirigents depenien i estaven influïdes per un conjunt de factors. Diversos elements conformaren un sistema de relacions que explica el model socioeconòmic de l'època prefeudal (segles IX i X): el paisatge, l'alimentació, la població, les activitats econòmiques i les relacions socials.

Els diferents grups socials adoptaven una dieta (alimentació) que provenia d'antigues tradicions (dieta mediterrània i dieta càrnia dels pobles bàrbars), que s'adaptava a les circumstàncies

¹⁰ El topònim Mosquerolles (*Moscariolas*) indica un lloc de descans en un camí ramader que pujava al Montseny, que ja apareix l'any 908 (CSC I, 3). Una ruta important que travessava el bell mig de la comarca s'esmenta com a *via publica et pecularia* (Arxiu de la Corona d'Aragó (ACA), cancelleria, Borrell II, 104). Sant Celoni neix com un centre d'intercanvi, on l'any 1088 es pagava la rafega (impost pel pas de bestiar). Arxiu Històric Fidel Fita d'Arenys de Mar, fons de la batllia, pergami 8). Vegeu Vilaginés, J. *op. cit.*, pàg. 145.

¹¹ Vegeu sobre els models alimentaris, Montanari, M.: *El hambre y la abundancia*, Barcelona, 1993

econòmiques (manca d'intercanvis econòmics) i a la realitat poblacional (manca de mà d'obra). Les activitats econòmiques determinaven una influència en el paisatge (extensió de prats i desforestació, disminució dels camps cultivats, extensió de garrigues i erms), que a la vegada imposava un tipus d'activitat agropecuària i un sistema de dieta específica.

4. L'alimentació nobiliària en època feudal

En el decurs del segle XI la societat es va transformar radicalment. Un nou sistema social es va imposar: el feudalisme. Fins fa poc es creia que el nou sistema social va repercutir en els àmbits de les relacions sociopolítiques i econòmiques i que altres àmbits, com l'ús de l'espai, les aportacions tecnològiques, etc. n'eren aliens i, al contrari, en alguns casos arribaven a explicar l'origen de la societat feudal. Però la societat feudal va alterar també l'ús de l'espai (i per tant el paisatge) i els gustos alimentaris nobiliaris hi van tenir un paper destacat.

La dieta de la nova classe feudal es basava essencialment en la carn. El consum de carn, probablement rostida, predominava a les taules més insignes, com les dels comtes de Barcelona. També destacava a la dieta dels nobles importants i era el que consumien els qui vivien a l'entorn nobiliari (cavallers, escuders, domèstics i funcionaris). Ho sabem perquè ens ha arribat un inventari de despeses del palau de Vilamajor, de la tercera dècada del segle XII¹². El palau funcionava com un hostel on sojornaven els missatgers i personalitats que estaven en ruta o visitaven la cort comtal. Les despeses alimentàries de les estades demostren que es menjava bàsicament, carn. De porc, primer de tot, perquè el porc oferia la carn més preuada per a la classe nobiliària. El comte i la canongia de la seu barcelonina demanaven a molts pagesos que treballaven terres seves que els criessin porcs, que eren definits com a «comtals» o «canonicals» a la documentació, probablement perquè havien de complir unes característiques de qualitat específiques¹³. A més de les autoritats eclesiàstiques i públiques, els nobles exigien porcs, escorxats, en

¹² ACA, pergami Ramon Berenguer IV, s.d., 16. El document l'esmenta i analitza Balari, J.: *Orígenes históricos*, pàg. 605-610, 720, 724-725.

¹³ Per exemple, «*annuatim donnetis canonice nostre pro censum nobis.. et unum porcum canonicalem*»: Arxiu Capítular de la Catedral de Barcelona (ACB), *Libri Antiquitatum*, III, 46, 130, any 1125: « » : ACA, RBIV, 341.

«lats» (o costats), en pernils o enters, als seus pagesos quan els demanaven rendes per les terres que cultivaven.

Al castell de Sentmenat, quan hi acudia na Guillema de Montcada es consumia abundant quantitat de carn, d'entre la qual destacava la de porc¹⁴. A Vilamajor passava el mateix. Per satisfer la demanda tan elevada de carn porcina l'administració comtal exigia que els pagesos dels seus territoris dominicals paguessin en carn de porc (pernils o lats) i per poder-ne controlar la producció es va fer un inventari de «la carn que paguen els pagesos de Vilamajor»¹⁵. Els habitants de Caldes també pagaven al seu senyor, el comte, en carn, concretament en «lats» de carn, tal com ens ho demostra un inventari, que es pot datar en el segle XII¹⁶. Un altre tipus de carn que esdevingué força cobejada per la noblesa va ser la d'aviram i, especialment, els capons i les gallines. Els capons van convertir-se en un producte habitual en les rendes en espècie i el seu consum es va generalitzar a les taules senyorials¹⁷. Amb menys freqüència, altres animals també es criaven per al sacrifici, com els moltons, que probablement es consumien més en èpoques en les quals els ramats d'ovicàprids formaven part important del patrimoni senyorial. La colombicultura, que vèiem desenvolupar-se en el domini senyorial, probablement era originada per un interès alimentari. En canvi, la carn de caça no sembla que fos un element fonamental a la dieta senyorial. La caça va esdevenir una activitat lúdica destacada entre la noblesa, però no sembla que esdevingués essencial per nodrir les taules senyorials, almenys fins que no es va difondre la cuina elaborada de la baixa edat mitjana.

Els senyors també demanaven als seus pagesos dependents rendes en cereals. Un tipus abundant de renda era la que exigia una quantitat fixa en espècie. El producte que es recaptava solia ser en cereal i, concretament, en blat. De fet, la varietat de tipus de cereals que apareixen a la documentació s'amplia enormement. Diferents tipus de blat («triticum», «frumentum», «espelta»), ordi, ocasionalment, civada, mill i «bladum», que podia barrejar diferents

¹⁴ Els comptes de Guillema de Montcada es troben a ACA a-4 (1189), pergami publicat i analitzat per Conde, R. «Alimentación Y sociedad: las cuentas de Guillema de Montcada (AD 1189)» a *Medievalia*, 3, UAB, 1982, pàg. 7-21.

¹⁵ ACA, RBIV, extrainventari, 3434.

¹⁶ ACA, RBIV, extrainventari, 3438.

¹⁷ Per exemple, al capbreu episcopal de Mollet (final del segle XII), les rendes que es pagaven per les sagreres eren en capons: ACB LAIV, 461.

espècies. A més, els cereals es podien plantar barrejats (mescall, «medium ordium», «medium frumentum»). La diversitat d'espècies cerealístiques cultivades es sumava a l'increment de la producció cerealística. Aquesta aposta pel cereal sembla que va anar molt relacionada amb el consum senyorial, perquè la informació l'obtenim de les rendes que s'exigien als pagesos i per tant era una imposició sobre aquests pagesos¹⁸.

La preferència senyorial anava dirigida sobretot cap al blat. El blat havia estat l'aliment bàsic de la dieta mediterrània, dintre de la tríada mediterrània (blat, cereal i vi), durant l'època clàssica. Probablement no va perdre la seva condició entre la classe dirigent en el llarg període que va entre la crisi del segle III i el segle XI, però, com hem vist abans, va deixar de ser preferit per la pagesia, en favor de l'ordi. El blat és un cereal panificable i el pa el veiem en abundància als inventaris senyorials del segle XII, de Vilamajor i Sentmenat. La pagesia, per imposició senyorial, va haver de cultivar cada cop més terrenys de blat, a vegades ocupant espais de regadiu, de tal manera que els espais que abans es dedicaven a l'ordi, a l'horta, a pastures o simplement es deixaven en llargs guarets, ara es cultivaven de blat. L'ordi continuava cultivant-se, perquè els senyors l'usaven per alimentar les cavalleries, de la mateixa manera que la civada, que es va introduint lentament; també, perquè, l'ordi continuarà essent el cereal de la pagesia i de les classes populars urbanes i esdevindrà primera matèria del pa de sedàs de la baixa edat mitjana¹⁹.

El vi i l'oli havien estat uns productes agraris molt difosos i importants a la dieta mediterrània d'èpoques anteriors. Ja hem parlat de la tríada mediterrània que formaven amb el blat. Però, durant molt de temps l'olivera va deixar de cultivar-se de forma generalitzada al nord-est de la Península Ibèrica, durant un llarg període de temps. Almenys per al segle X i per al Vallès, l'olivera pràcticament era inexistent. En canvi, confirmant la informació palinològica, en el segle XII la quantitat de dades documentals sobre oliveres es dispara²⁰.

¹⁸ Vegeu, Vilaginés, J.: «Aproximació al règim alimentari de la noblesa al Vallès en l'alta edat mitjana (segles XI i XII)» a *Lauro*, 11, pàg. 13-17. Com exemple: «accipiamus quarteras tres frumenti nitidi»: ACB LAIII, 13, 29 (1153).

¹⁹ L'ordi era el cereal per antonomàsia de les classes populars a la baixa edat mitjana: Le Roy Ladurie, E. *Les paysans de Languedoc*, París, 1969, pàg. 51 i 52.

²⁰ Vegeu, Riera, S. i Esteban, A.: «Vegetation history and human activity during the last 6000 years on the central Catalan coast (northeastern Iberian Peninsula)» a *Vegetation history and archaeobotany*, 3, 1994, pàg. 7-23.

L'interès per l'olivera i per l'oli és difícil de determinar, perquè probablement estava influït pels nous mercats urbans que es desenvolupaven i per l'ús com a combustible²¹. De tota manera, hem de pensar en un consum alimentari de gran part de l'enorme producció que es generava, especialment en àrees especialitzades, com la rodalia de Caldes. Pel que fa al consum alimentari era la demanda senyorial la que impulsava la producció d'oli.

Mentre que les oliveres esdevingueren gairebé una novetat dels paisatges agrari en el segle XII, la vinya havia continuat essent un element característic de l'espai rural des d'èpoques immemorials. La vinya i el vi formaven part del paisatge vallesà des d'època iberoromana. Si el consum de vi s'havia mantingut, la demanda senyorial durant el feudalisme va estimular l'extensió de la seva producció. A les taules senyorials es consumia vi, encara que no en massa abundància.

Pel palau de Vilamajor hi passava molta gent. Grans potentats de viatge o de visita, també cavallers, escuders i funcionaris. Tots ells consumien pràcticament el mateix. Carn, pa i, ocasionalment, vi. Quan arribava la quaresma, la carn es substituïa pel peix, que era cuinat amb oli. Hi havia poques variacions. L'acte alimentari era bàsicament nutricional, encara que el consum abundant de carn diferenciava els privilegiats dels desfavorits. Més endavant, quan s'hagi consolidat el feudalisme, en plena baixa edat mitjana, els àpats senyorials tendiran a convertir-se en un acte social on els comuns reflectiran amb una gestualitat específica la seva condició privilegiada dins de la societat. També els aliments consumits col·laboraran en l'escenografia. D'aquesta evolució naixerà una cuina molt elaborada, on la carn encara serà l'aliment protagonista²². Aleshores, l'abundància es gaudirà en la presentació, perquè ja no caldrà menjar molt per demostrar la pertinença al grup dels privilegiats. Els plats es sofisticaran i es publicaran els primers receptaris (*Llibre de Sent Soví*, *Llibre del Coch*). Per a l'elaboració d'aquests plats s'usaran condiments i espècies, algunes de les quals s'importaran de llocs llunyans i donaran peu a un productiu comerç, que obrirà les portes al coneixement de civilitzacions

²¹ Algunes oliveres servien per produir oli per a les llànties: «olivarias in: propter lumen ad altario» (Alturo, J. *L'Arxiu antic de Santa Anna de Barcelona del 942 al 1200*, 3 vol., Barcelona, 1985, doc. 104 (1073))

²² Vegeu Montanari, M.: «Alimentazione, cultura, società nel medioevo» a *Primer Col·loqui d'Història de l'Alimentació*, n.º 8, pàg. 21-37 i diverses aportacions més del mateix col·loqui

il·lunyanes²³. D'aquests receptaris és d'on procedeixen els plats que coneixem com a medievals. La majoria són, però, del segle XIV en endavant i, per tant, no ens il·lustren sobre les èpoques anteriors. No obstant això, en el segle XII podem observar ja uns primers esbossos del refinament culinari d'èpoques posteriors. A Vilamajor, la reina Peronella, que hi sojornava amb freqüència, consumia algun condiment, com el pebre, i altres productes, com ous, llegums i verdures, que demostren un interès per fer una cuina més elaborada, amb la finalitat de superar la monotonia dels àpats que es servien al palau. El pebre el consumia ocasionalment algun potentat i ja s'entreveu com un signe de la nova cuina, sofisticada i elitista.

5. Gustos alimentaris i transformacions socials

El feudalisme va difondre un nou tipus de relacions socials que anomenem règim senyorial. Els pagesos que abans eren lliures, i al Vallès majoritàriament posseïen la propietat de les seves terres, es van veure abocats a la submissió que propiciaven els senyors feudals. El règim senyorial es va implantar al Vallès, de forma subtil, a través de contractes d'arrendament (establiments, encomanaments), a vegades per apropiació de la jurisdicció pública, també per les atribucions de potestats eclesiàstiques o, de forma directa, per l'abús de la violència. La situació de la pagesia va empitjorar gradualment, perquè un cop establert el domini senyorial, el feudal volia consolidar-lo i així van aparèixer un munt de condicions, impositcions i normes, que asseguraven el pagament de les rendes pageses i la continuïtat de l'explotació. La culminació d'aquest procés va ser la implantació de la remença i dels mals usos, que ja es comencen a aplicar en el segle XII, i el dret de maltractament. Però, l'asserviment del pagès va influir en aspectes aparentment aliens a l'influència senyorial, com el model d'heretament (amb la creació de la figura de l'hereu) i les condicions matrimonials.

L'element essencial del règim senyorial era la renda feudal, que es manifestava en una variada tipologia, que anaven des de les d'origen eclesiàstic (delmes, primícies, sepultures, oblacions,...) i d'origen públic (censos, albergues, plets,...), a les impositcions

²³ Entre elles, el pebre ja apareix a les taules senyorials en el segle XI. A Vilamajor i a Setmenat.

senyoriais arbitràries (quèsties, forties, toltes,...), els nous monopolis senyoriais (furnatico, locedum, moltura), les rendes agràries (agrers, parciàries, fixes,...) i les rendes en treball. La renda tenia una funció recaptatòria, essencialment, però també podia servir per consolidar i assegurar el domini senyorial sobre el pagès.

El nou règim de relacions socials va imposar uns canvis en el paisatge rural i en l'ús dels espais habitats que estaven relacionats amb el règim alimentari de la noblesa. La demanda senyorial va estimular el creixement agrari, que per altra banda és una realitat que es constata coincidint amb el desenvolupament de la societat feudal. Com una conseqüència del creixement agrari es desenvolupà l'intercanvi i apareixeren els mercats comarcals de Sant Celoni, Caldes i Granollers, en els quals s'intercanviaven principalment productes alimentaris (cereals, oli, vi i carn).

En conseqüència, la imposició del règim alimentari senyorial, a través de la renda feudal, va influir en els canvis que es van donar en el paisatge agrari i en l'hàbitat. Per altra banda, encara que molt més tènue el règim alimentari senyorial va afectar la dieta pagesa, perquè el pagès va perdre gran part de les seves fonts d'alimentació i es va veure obligat a canviar-les i a viure a partir d'altres²⁴.

5.a. Canvis en la producció i en el paisatge agrari

La demanda de blat que es realitzava a través de les rendes fixes obligava que el pagès dediqués una part dels camps a cultivar blat. A vegades, l'interès pels cereals portava a dedicar-hi camps irrigats on anteriorment es plantaven productes d'horta. L'extensió de la cerealicultura la van realitzar els pagesos, però en gran part a causa de la pressió senyorial. Les possibilitats que oferien els espais oberts que hi havia entorn de la seva residència en època prefeudal va desaparèixer perquè els senyors se'ls van apropiar, els van convertir en tinences cultivades o els van mantenir com espais silvestres propis, però cada cop amb un accés més restringit. La silvicultura i la cacera que havien complementat l'economia pagesa en època prefeudal, quedaven cada cop més limitades. Els prats que abans eren comunals i abundaven a la documentació anterior a 1050, a

²⁴ Vegeu Vilaginés, J. op. cit.

mesura que es consolida el règim feudal esdevingueren propietat privada, d'ús restringit.

110

Els pagesos van haver d'adaptar-se a les noves circumstàncies jurídiques de l'ús de l'espai i a les noves impositcions socials. Però, entre la massa de pagesos cada cop es va fer més palesa la distinció entre pagesos grassos (que van formar petites elits a les parròquies locals) i els pagesos pobres, a vegades simples jornalers. Els primers solien detentar l'usdefruit de la nova unitat econòmica agrària, el mas. Els masos s'encomanaven a famílies de pagesos, que a la vegada subestablien a altres pagesos les tinences que els masos posseïen. Com que eren propietats grans els tinents podien fer altres subestabliments. Els pagesos de capmàs, que no eren propietaris, podien arribar a tenir una condició econòmica benestant, perquè tenien d'altri subestablert. El règim alimentari d'aquests pagesos solia acostar-se al de la classe dirigent. Disposaven de carn, de porcs i aviram que criaven, i menjaven pa, de mestall i ocasionalment de blat. La diversitat alimentària que tenien en altre temps la continuaven mantenint, perquè els masos tenien un paisatge divers, fins i tot amb àrees ermes, amb boscos i garrigues. En canvi, els pagesos que tenien masos petits, subestabliments o no tenien cap domini útil sobre la terra, depenien de les anyades bones o dolentes. La seva situació era molt precària. Els costava superar el temps de soldadura i, davant de collites desastroses, havien de demanar prestat. Així arribaven molt sovint a la ruïna, a la desfeta econòmica i social, i a voltes a la inanició. Les confraries locals, com la de Cardedeu, fundada el s.XII, podien subvenir els casos de depauperació, però la por a la fam va esdevenir un tret característic de la psicologia de la població pagesa de la baixa edat mitjana. Les catàstrofes demogràfiques, que no només van tenir un component epidèmic, dels segles XIV i XV demostren com el creixement econòmic coincident amb el feudalisme no va solucionar els problemes demogràfics que havia viscut la societat abans de l'any 1000, amb freqüents catàstrofes demogràfiques.

La pagesia pobre, vivint en la precarietat, havia de menjar ordi, verdures i fruites de l'hort i molt poca carn (potser disposava de llard o sagí per a la sopa). Quan disposava d'estalvis podia recórrer al mercat comarcal més proper i comprar allò que li mancava; allà també aconseguia diners prestats o cereals per superar els mesos difícils. Sempre els millors productes, el blat, el porc, l'aviram, el vi, eren reservat per pagar les rendes o per vendre al mercat.

5.b. Nous mecanismes de distribució: els mercats comarcals

L'activitat econòmica, cada cop més intensa, estimulava els intercanvis. Els nuclis comercials que existien a començaments del període feudal (Granollers) i altres de nous (Sant Celoni i Caldes) van esdevenir els espais on es concentrava el comerç de la rodalia. A la zona del Vallès Oriental van ser aquestes tres localitats on es van crear mercats urbans. Més endavant (en el segle XIII) també en va tenir un Cardedeu. A part, podem pensar en l'existència de mercats locals on probablement es devia realitzar antigament un intercanvi primari, basat en el troc.

Els mercats comarcals van desenvolupar-se com un nivell superior, on acudia més gent, s'hi trobaven més productes i hi havia infraestructura per assegurar la fiabilitat i la seguretat de l'intercanvi (sistema de pesos i mesures, canviadors i prestadors de monedes, espai físic de trobada, seguretat física i immunitat jurídica,...).

Els productes més destacats que eren motiu de les transaccions eren els alimentaris. Cereals i oli, principalment²⁵. També es comerciava amb el vi i amb la carn. Hi havia escorxadors d'animals, com a Granollers²⁶. El blat tenia un paper tan important a Granollers que la mesura que s'usava per mesurar-lo (la quartera) es feia servir a la veïna comarca del Maresme. L'oli tenia mesures pròpies a Granollers i va esdevenir el principal producte de Caldes, on moltes de les terres de la rodalia tenien oliveres per satisfer la petita indústria oleícola que es va desenvolupar a la vila, estimulada pels seus senyors, el comte i la canongia²⁷. A Sant Celoni, en el segle XIII, es venia vi, entre altres productes, que el senyor de la localitat, l'Orde de l'Hospital, volia monopolitzar²⁸.

Al mercat comarcal hi acudien els agents senyorials a comprar el que calia per omplir les taules dels seus senyors. L'intendent del castell de Sentmenat anava al mercat de Caldes a comprar, en

²⁵ Els productes agraris eren els més importants en aquests mercats comarcals. Això demostra que van tenir un paper destacat en la redistribució que es produïa entre els diferents agents socials que conformaven una societat cada cop més complexa i amb interessos més diversificats.

²⁶ Arxiu Parroquial de Caldes, pergamins, 2 (1), 1176.

²⁷ El comte va arribar a crear un oliar nou a la vila l'any 1158: Moreu-Rey, E.: *La rodalia de Caldes de Montbui*, Barcelona, 1961, doc. 26.

²⁸ Arxiu Històric Fidel Fita d'Arenys de Mar, pergami, 40, fons de la batllia, 9 (1203).

efectiu o a crèdit, els aliments que es menjaven en els àpats de la seva senyora, Guillem de Montcada.

El recurs al mercat era una de les opcions que tenien els senyors per nodrir les seves cuines. La valoració en diners que es fa dels productes als inventaris senyorials és una prova de la importància dels mercats en el subministrament senyorial. Però cal observar que les rendes senyorials es pagaven en espècie (o, en tot cas, en treball) i molt poques en diners. Això fa pensar en el recurs a l'emmagatzament de les rendes en els cellers o magatzems senyorials. No obstant això, a les senyories més poderoses, era més freqüent el recurs a llogar el dret de recaptació de les rendes als batlles senyorials. Els capbreus i llevadors de censos del segle XII i XIII servien per valorar els recursos que s'obtenien del patrimoni²⁹. L'abundància de diners que apareixen en els testaments senyorials en el segle XII demostra la disponibilitat de numerari dels senyors, que podien obtenir a través del sistema d'arrendament de la recaptació de rendes.

El sistema d'arrendar als batlles el cobrament de les rendes els convertia en autèntics generadors del creixement dels mercats locals. Ells estimulaven i pressionaven per obtenir la millor qualitat i la millor quantitat de la producció pagesa, per acudir al mercat, vendre al més profitosament i obtenir els millors guanys.

Així doncs, el sistema feudal va provocar, a través de la demanda senyorial, decantada cap a un determinat grup de productes, l'activació d'un mercat basat en els mateixos productes que els senyors cobejaven per a les seves taules.

6. Conclusions

L'alimentació medieval apareix com un element important per entendre els canvis a la societat vallesana de fa mil anys. El fet biològic de la nutrició té uns aspectes que transcendeixen els purament fisiològics. Menjar és un fet social i un fet cultural. A

²⁹ Per exemple, el batlle de la senyoria episcopal de Mollet signava el capbreu on es recollien les rendes i el patrimoni del bisbe a la localitat: ACB LAIV,461 (s. XII). Més endavant, es feia un llevador de censos on quedava constància de les rendes personals que pagaven els pagesos de la localitat: ACB LAIV,462 (s. XIII).

l'edat mitjana, els individus menjaven segons el que podien (en funció de les capacitats tecnològiques i ambientals), però també segons el que eren en el context social (en funció de les possibilitats econòmiques i per demostrar el poder social que tenien). Per altra banda, els individus menjaven segons els costums del grup social del qual formaven part. La tradició imposava uns hàbits alimentaris. Els més poderosos, pel fet de voler-los mantenir i ampliar, van acabar per difondre'ls entre els altres grups socials i van provocar, en part, els canvis econòmics i paisagístics del feudalisme.

La història de l'alimentació entre els segles X i XII s'ha de considerar integradament amb els canvis socials i econòmics que es van produir en aquest període. Per altra banda, l'alimentació esdevé una font destacada d'informació del passat per a l'historiador. Una eloqüent mostra del món social d'èpoques pretèrites; tal com diu un eminent historiador del tema, «el menjar veritablement parlava»³⁰.

Jaume Vilaginés i Segura
Historiador

³⁰ Montanari, M.: *Alimentazione e cultura nel medioevo...*, pàg. 32.

